

Portaria ADEPARA Nº 3672 DE 02/10/2014

Publicado no DOE - PA em 2 out 2014

Dispõe sobre a Habilitação Sanitária do estabelecimento agroindustrial rural tipo Agricultura Familiar no Estado e dá outras providências.

O Diretor Geral da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Pará - ADEPARA, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo artigo 22.da Lei Estadual nº 6.482 , de 17 de setembro de 2002;

Considerando a Lei Estadual nº 7.565 , de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará;

Considerando a necessidade de se habilitar a agricultura familiar e do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte;

Considerando o que preconiza a Lei Federal nº 11.947/2009, determinando que 30% do recurso repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Escola- FNDE para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, seja usado na compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar;

Considerando o que preconiza o item IV do Art. 2º da Lei Federal nº 11.947/2009, determinando a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, Distrito Federal e pelos municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

Considerando a necessidade de fortalecer a agricultura familiar, qualificando e tornando aptos os agricultores familiares e os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte para o fornecimento de alimentos aos mercados institucionais, prioritariamente para o abastecimento da rede pública de ensino, hospitais e sistema prisional;

Resolve:

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Aprovar as normas para cadastramento e fiscalização dos estabelecimentos agroindustriais com origem na agricultura familiar em todo território do estado do Pará.

Art. 2º Todo estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte será habilitado pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, no setor da Coordenação de Produtos Artesanais, ou órgãos conveniados com a Agência.

Art. 3º Para os fins desta Portaria, entende-se:

I - Estabelecimento Agroindustrial rural de pequeno porte: o estabelecimento de propriedade ou sob gestão individual ou coletiva de agricultor familiar, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrado), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem animal e vegetal, para fins de comercialização;

II - Agricultor Familiar: aquele definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de Julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;

III - Boas Práticas de Fabricação: as boas práticas constituem um conjunto de procedimentos utilizados durante a manipulação, preparo e fabricação de produtos e devem compor o Manual de Boas Práticas de Fabricação, documento exigido em todos os estabelecimentos, uma vez que, o fabricante é o responsável pela qualidade dos produtos que produz e expõe a população. As regras normalmente são estabelecidas como orientação geral e podem adaptar-se às necessidades de cada fabricante e sua aplicação se estende a todas as operações de fabricação (incluindo-se a embalagem e rotulagem);

IV - Cadastro: peça inicial do processo de registro, relacionamento e certificação de produtos de origem animal e vegetal, e do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte nos serviços estaduais de inspeção industrial e sanitária ou na coordenação de produtos artesanais, vinculado à

assinatura de Termo de Compromisso com vistas a habilitação sanitária;

V - Certificação: título complementar de adesão voluntária que atesta os padrões de identidade e qualidade, e da origem de produtos industrializados nas regiões;

Habilitação Sanitária: é o ato privativo dos órgãos oficiais de controle, defesa e inspeção animal e vegetal, atestando que o estabelecimento, para fins de execução das ações previstas, atende aos princípios básicos de higiene e de saúde aplicáveis à espécie, visando, sobretudo, à garantia de inocuidade e qualidade dos produtos comercializados e à saúde do consumidor. Portanto, a habilitação sanitária, compreende o relacionamento, o cadastro ou registro dos estabelecimentos e de seus produtos e a autorização para comercialização, estando condicionada à inspeção prévia e à fiscalização sanitária do estabelecimento e dos produtos;

VI - Relacionamento: modalidade de habilitação sanitária exigível dos fornecedores de matéria prima e produto semiacabado de origem animal e vegetal para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte registrado, certificado ou em processo de registro e certificação pela ADEPARÁ;

VII - Sustentabilidade: trata-se de um conceito amplo, muito valorizado no pós-guerra, que incorpora definições em comum como manutenção a longo prazo de recursos naturais, produtividade agrícola respeitando as limitações impostas pelo meio ambiente, otimização da produção das culturas com pouca ou nenhuma dependência de recursos externos e satisfação as necessidades sociais das famílias e comunidades rurais, englobando as dimensões econômicas, ambientais e sociais;

VIII - Termo de Compromisso: instrumento legal utilizado pelo Serviço de Inspeção Estadual, em que o proprietário ou responsável do estabelecimento fará cumprir todas as exigências dos órgãos oficiais de fiscalização;

IX - Vigilância Sanitária: Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

Parágrafo único. Para efeito do disposto no inciso I, produtos de origem animal podem ser adicionados de produtos de origem vegetal.

Art. 3º Na aplicação desta Portaria, serão observados:

I - Os princípios básicos de higiene e saúde necessários à garantia de inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e saúde do consumidor;

II - As condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais que respeitem:

a) As diferentes escalas de produção;

b) As especificidades regionais de produtos;

c) As formas tradicionais de fabricação;

d) A realidade econômica dos agricultores familiares.

Art. 4º Os requisitos e normas operacionais para a concessão da habilitação sanitária ao estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, deverá ter critérios simplificados para o exame das condições de funcionamento dos estabelecimentos, conforme exigências higiênico-sanitárias essenciais, para obtenção do título de registro e do cadastro e para a transferência de propriedades.

§ 1º Detalhamento das ações de inspeção, fiscalização, padronização, embalagem, cadastro, registro e relacionamento dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, bem como normas para aprovação de seus produtos, incluindo a metodologia de controle de qualidade e sanidade, quando for o caso;

§ 2º Normas complementares para a venda ou fornecimento pelos estabelecimentos de que trata esta Portaria de pequenas quantidades de produtos da produção primária, fracionado ou granel;

§ 3º Normas específicas relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais dos estabelecimentos de que trata esta Portaria, observados os princípios básicos de higiene e saúde, com vistas a garantir a inocuidade e qualidade dos produtos.

CAPÍTULO II - DO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

Art. 5º O requerimento de cadastro, de relacionamento, de registro será redigido em modelo oficial pela Coordenação de Produtos Artesanal da ADEPARÁ e será instruído com os seguintes documentos:

I - Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física CPF do requerente;

II - Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP jurídica ou DAP individual, expedidas por órgãos ou instituições credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário;

III - Cópia do estatuto ou contrato social para os estabelecimentos coletivos;

IV - Cópia da ata de eleição e posse do representante legal de estabelecimento coletivo;

V - cópia da documentação pessoal como Registro Geral;

VI - Dispensa de Licença Ambiental emitida pela Secretaria de Meio Ambiente do Estado ou a Licença de Meio Ambiente emitida por um órgão competente;

VII - Planta Baixa das Edificações, em escala de 1:100, com dimensionamento de ambientes, portas, janelas e equipamentos;

VIII - Planta de Situação;

IX - Memorial descritivo econômico-sanitário e memorial descritivo da construção;

X - Requerimento padrão ao Diretor Geral da ADEPARÁ, solicitando o cadastro da agroindústria (Anexo I);

XI - Assinatura de Termo de Compromisso (Anexo II);

XII - Análise físico-química e microbiológica da água, de acordo com a legislação vigente;

XIII - Apresentação do croqui do rótulo e petição do rótulo, conforme legislação vigente;

XIV - Comprovante de pagamento da taxa de expediente.

Art. 6º A documentação referida no art. 5º será apresentada e avaliada pela autoridade sanitária do serviço oficial de defesa e inspeção agropecuária da ADEPARÁ e o processo tramitará, conforme o caso:

I - Nas Unidades Locais de Sanidade Agropecuária da ADEPARÁ, para produtos de origem vegetal e animal, adicionados ou não de produtos de origem animal;

II - Nas Gerências Regionais da ADEPARÁ;

III - Na Coordenação de Produtos Artesanais, que está ligada a Diretoria Técnica da ADEPARÁ, para a aprovação final.

Parágrafo único. A ADEPARÁ poderá realizar convênios com outras instituições públicas, para auxiliar no processo intermediário de habilitação da agroindústria rural de pequeno porte e para execução de fiscalização posterior após a habilitação da mesma.

Art. 7º A habilitação sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública ou da produção ambiental.

Art. 8º A habilitação sanitária concedida ao estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte terá validade, para todos os seus efeitos legais, enquanto forem mantidas inalteradas as condições higiênico sanitárias e ambientais verificadas pelos órgãos competentes ao tempo da concessão.

Parágrafo único. Para a execução de alteração, acréscimo, ampliação, reforma ou construção nas edificações, equipamentos e processos de fabricação de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte habilitado, será exigida a prévia aprovação do órgão de inspeção sanitária competente, com a anuência, no que couber, do órgão oficial de controle ambiental.

Art. 9º Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte serão classificadas como:

I - Estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal;

II - Estabelecimento de produtos de origem vegetal;

III - Estabelecimentos mistos, que processam produtos de origem animal e vegetal.

§ 1º Para fins de habilitação, os estabelecimentos de que trata este artigo serão considerados nas seguintes modalidades:

a) Unidade individual, quando pertencer a agricultor familiar;

b) Unidade coletiva, quando pertencer ou estiver sob a gestão de associação ou cooperativa de agricultores familiares.

§ 2º A unidade coletiva será utilizada, exclusivamente, pelos associados ou filiados da associação ou cooperativa a que pertencer.

CAPÍTULO III - DO ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 10. Para habilitação sanitária do estabelecimento de produtos de origem vegetal, serão inspecionados os ambientes internos e externos do estabelecimento, instalações, máquinas, equipamentos, normas, rotinas técnicas e bem como os seus produtos.

Art. 11. O estabelecimento de produtos de origem vegetal fica obrigado a:

I - Observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II - Manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;

III - Manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;

IV - Manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a execução das ações discriminadas no inciso I do art. 2º desta Portaria;

V - Fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo único. O estabelecimento obriga-se, quando solicitado pela ADEPARÁ, a apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção.

Art. 12. A ADEPARÁ para fins da aplicação desta Portaria, obedecerão ao disposto na legislação vigente ou baixarão normas complementares, se necessário.

CAPÍTULO IV - DO ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 13. O estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, disporá, de acordo com a sua destinação, de instalações para:

I - Industrialização de carne e seus derivados;

II - Processamento de pescados e seus derivados;

III - Processamento de leite ou seus derivados;

IV - Processamento de ovos ou seus derivados;

V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Art. 14. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo serão inspecionados e fiscalizados pela ADEPARÁ ou por uma instituição oficial conveniada com a Agência

Art. 15. O estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, fica obrigado a:

I - Observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II - Manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;

III - Manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;

IV - Manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a execução das ações discriminadas no inciso I do art. 2º desta Portaria;

V - Fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo único. O estabelecimento obriga-se, quando solicitado pela ADEPARÁ, a apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção.

Art. 16. A ADEPARÁ irá baixar normas complementares para especificar os registros auditáveis necessários à fiscalização da produção dos estabelecimentos de que trata este Capítulo, a serem realizados pelo proprietário ou profissional habilitado.

CAPÍTULO V - DO ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS MISTO

Art. 17. O estabelecimento misto poderá processar os produtos de origem animal e de origem vegetal em uma mesma edificação, desde que em áreas isoladas e assegurada a impossibilidade de contaminação cruzada.

CAPÍTULO VI - DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO E DE FISCALIZAÇÃO

Art. 18. Incumbe a ADEPARÁ na execução dos serviços de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Portaria:

I - Analisar e aprovar as plantas de construção e reforma do estabelecimento requerente, sendo-lhes facultado editar normas complementares que estabeleçam as especificações mínimas exigíveis e critério simplificado para análise e aprovação das condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais;

II - Relacionar, cadastrar ou registrar os estabelecimentos e seus fornecedores e aprovar ou registrar, se for o caso, os produtos passíveis de serem produzidos, segundo a natureza e a origem da matéria prima e dos ingredientes, das instalações, dos equipamentos e do processo de fabricação e comercialização;

III - Aprovar e expedir o certificado de registro;

IV - Capacitar e treinar os fiscais no seu corpo técnico;

V - Inspeccionar, reinspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados;

VI - Executar a ação de fiscalização no âmbito e nos limites de suas competências legais.

CAPÍTULO VII - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 19. As instalações e equipamentos do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte deverão:

I - Ser construídos com material aprovado pelo órgão oficial competente, com dimensões compatíveis com volume máximo da produção, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar as operações de trabalho e evitar a contaminação cruzada;

II - Possuir áreas distintas para recebimento e armazenamento de matéria prima separadas das áreas de processamento e acondicionamento;

III - Possuir local adequado para coleta de resíduos, isolado da área de produção;

IV - Possuir recipientes para coleta de resíduos o interior do estabelecimento, de material de fácil higienização e com tampas acionadas sem contato manual;

V - Possuir instalação sanitária e vestiário isolados da área de produção, com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local;

VI - Possuir divisórias internas de material de fácil higienização;

VII - Possuir piso impermeável de material resistente de fácil higienização, com declividade suficiente para escoamento à rede de esgoto;

VIII - Possuir cobertura de estrutura metálica, laje ou outro material aprovado pela autoridade sanitária;

IX - Possuir proteção antipragas nas janelas, portas e outras aberturas que se comuniquem com o exterior de material de fácil higienização;

X - O estabelecimento disporá de água em quantidade suficiente que atenderá as necessidades gerais do processamento, obedecendo aos padrões de potabilidade regulamentado no RIISPOA e na Portaria nº 518 do Ministério da Saúde, será complementada tratada, com cloro e supervisionada em planilha do PPHO, com verificação diária de cloro e pH em escala colorimétrica estabelecida pela inspeção.

XI - Possuir equipamentos e utensílios de material de fácil de higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XII - Possuir, na área de manipulação, lavatórios, lixeiras com pedal, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado;

XIII - A iluminação e a ventilação, seguirão o que determina o Artigo 33, itens 2 e 15 do Decreto Federal nº 30.691 de 29 de Março de 1952, do Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, em que todas as seções deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas, através de janelas e/ou aberturas, sempre providas de tela à prova

de insetos, exceto exceções previstas no presente regulamento, e nos casos de iluminação artificial, também indispensável, far-se-á por "luz fria", observando-se que os focos luminosos serão dispostos de maneira a garantir perfeita iluminação da área e possuir luminárias protegidas contra quebras;

XIV - Possuir área delimitada e separada do domicílio e de outras construções não relacionadas ao estabelecimento, com acesso restrito às pessoas envolvidas na atividade de produção;

XV - Deverá possuir ralos com caixas sifonadas, em todas as dependências. A rede de esgoto sanitário será independente da rede da agroindústria (efluentes) não sendo permitida a passagem das redes de esgotos sob a área de processamento.

As águas residuais não serão lançadas diretamente na superfície do terreno serão direcionadas as caixas de gordura e sumidouro.

§ 1º Todas as dependências, equipamentos e utensílios deverão ser higienizados, utilizando produtos aprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º não será permitido o uso de forro de madeira.

CAPÍTULO VIII - DO CONTROLE E QUALIDADE DO PRODUTO

Art. 20. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte deverá elaborar, desenvolver, implantar e monitorar Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF, e os devidos Procedimento Operacional Padronizado/POP e Procedimento Padrão de Higiene Operacional/PPHO.

Art. 21. As embalagens devem ser armazenadas em boas condições higiênico sanitárias e em áreas destinadas a este fim.

Art. 22. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte deverá realizar, imediatamente, o recolhimento dos seus produtos quando for constatado desvio no controle do processo produtivo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 23. A critério da ADEPARÁ, poderão ser considerados responsáveis pelo estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte:

I - O Agricultor familiar, devidamente capacitado;

II - O responsável indicado pela associação ou cooperativa; ou

III - O profissional reconhecido pelo Conselho de classe.

CAPÍTULO IX - DAS PENALIDADES E INFRAÇÕES

Art. 24. O não cumprimento do disposto nesta Portaria e nas Normativas baixadas pela ADEPARÁ implicará em:

I - Advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;

II - Apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III - Cancelamento do cadastro do agricultor ou responsável pelo estabelecimento quando o dano for considerado irreparável.

Art. 25. As infrações presentes nesta Portaria serão punidas administrativamente, mediante Processo Administrativo com garantia de ampla defesa, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas nesta Portaria, atos que procurem embarçar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à segurança da produção do alimento.

Art. 26. As penalidades a serem aplicadas por servidores da ADEPARÁ constarão de advertência,

apreensão e destruição das matérias-primas e produtos, com a cassação do registro do estabelecimento.

Art. 27. A pena de advertência será dada ao infrator primário que:

- I - Desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;
- II - Permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- III - Acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;
- IV - Não colocar em destaque o número do registro fornecido pela ADEPARÁ, nos rótulos ou em produtos;
- V - Não exibir data de fabricação e prazo de validade legíveis;
- VI - Embaraçar ou burlar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício das suas funções;
- VII - Deixar de apresentar a planilha de rastreabilidade da comercialização dos produtos.

Art. 28. Para efeito de apreensão e destruição, previstos nesta Portaria, consideram-se impróprios para consumo os produtos:

- I - Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;
- II - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - Que não estiverem de acordo com o previsto nesta Portaria.

Art. 29. Serão considerados motivos para cancelamento do registro, as não conformidades, inclusive dos padrões físico-químicos e/ou microbiológicos, detectadas por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento além das adulterações, fraudes ou falsificações conforme descrito abaixo:

a) Adulterações

I - Quando o produto não atenda as especificações e determinações fixadas;

II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da ADEPARÁ;

IV - Quando mascarar a data de fabricação.

b) Fraudes

I - Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos pela ADEPARÁ;

II - Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;

III - Supressão de um ou mais elementos e/ou substituição em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV - Conservação com substâncias proibidas;

V - Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VI - Utilização de matéria prima ou produto de terceiros sem atender as Boas Práticas de Fabricação.

c) Falsificações

I - Quando os produtos forem elaborados, preparados e comercializados com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade do agricultor familiar cadastrado;

II - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas em legislações vigentes.

Art. 30. Será lavrado o auto de infração em três vias que deverá ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representantes.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se recusar a assinar, será feita declaração a respeito no próprio auto, solicitando-se a assinatura de duas testemunhas, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário do estabelecimento, por correspondência registrada com aviso de recebimento.

Art. 31. São responsáveis pela infração às disposições da presente Portaria, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, responsável ou proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a produção.

Art. 32. É proibido conceder Registro, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente auditado.

Art. 33. Nos casos de cancelamento do Registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação, serão apreendidos e inutilizados carimbos, rótulos e respectivas matrizes.

CAPÍTULO X - DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 34. Em caráter transitório, os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte cadastrados na ADEPARÁ, poderão comercializar seus produtos em todo território Paraense.

Art. 35. Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte cadastrados na ADEPARÁ serão registrados, relacionados ou certificados quando cumprirem, na totalidade, as obrigações assumidas no Termo de Compromisso.

CAPÍTULO XI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 36. O agricultor familiar proprietário ou dirigente do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte habilitado, nos termos desta Portaria, é o responsável pela qualidade dos alimentos que produz e se obriga a:

I - Capacitar-se para execução das atividades discriminadas no inciso I art. 2º desta Portaria, por meio de participação em cursos e treinamentos sobre Boas Práticas de Fabricação - BPF, na especialidade de sua produção, os quais serão realizados sob a supervisão e a Coordenação da ADEPARÁ, ou outra instituição conveniada.

II - Promover ações corretivas sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;

III - Fornecer a ADEPARÁ, sempre que solicitado, dados e informações sobre os serviços, as matérias primas e as substâncias utilizadas, os processos produtivos, as práticas de fabricação e os registros de controle de qualidade, bem como sobre os produtos e subprodutos fabricados;

IV - assegurar livre acesso aos Fiscais Estaduais Agropecuários da ADEPARÁ, aos estabelecimentos habilitados e colaborar com o trabalho.

Art. 37. A ADEPARÁ e os órgãos oficiais de pesquisa e extensão rural Estadual, desenvolverão de forma articulada com a Secretaria de Educação, os Conselhos Regionais de Profissão e as entidades representativas dos agricultores familiares e o Ministério Público Estadual e Federal, programa de educação sanitária visando a fomentar, entre os produtores e a sociedade, consciência crítica sobre a importância da inspeção e da fiscalização sanitária para a saúde pública

e para a garantia da segurança alimentar.

Art. 38. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belém do Pará, 02 de Outubro de 2014.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

GABINETE DA DIRETORIA GERAL

SÁLVIO CARLOS FREIRE DA SILVA

DIRETOR GERAL DA ADEPARÁ,